

科目名	小児保健栄養B		学年	類型・コース	単位数
			3年	総合選択G1・家庭(福祉と保育)	2単位
学習の目標	乳幼児期の栄養と食生活について理解し、生涯にわたり健康的な食生活の知識技術を身につける。				
教科書	主たる教材：自主教材				
副教材	副教材：知っておきたい食べ物の話（教育図書）				
評価	評価法	定期考査・提出物・授業態度・実習等			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	栄養と食生活についての広く知識を身につけている。乳幼児の発達段階に適した食事について理解し、調理技術を身につけている。	
		b	思考・判断・表現	乳幼児の食生活などに関する課題を見つけ、まとめたり発表したりする中で内容を理解している。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	学習課題に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている	
	上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。				

期	月	時数	学習項目・単元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1 学 期	4月	6	栄養素	栄養素についての復習	ワ ー ク シ ー ト 期 末 考 査	レ ポ ー ト	ワ ー ク シ ー ト 授 業 態 度
	5月	8	食品の栄養	食品に含まれる栄養と特徴について			
	6月	8	食品の栄養	食品についての課題学習・レポート作成			
	7月	4	課題発表 調理実習	課題学習の発表 調理実習			
夏休み							
2 学 期	9月	8	加工食品	加工食品と食品添加物について学ぶ	ワ ー ク シ ー ト 期 末 考 査	レ ポ ー ト	ワ ー ク シ ー ト 授 業 態 度
	10月	8	食品の安全	食品の安全（食中毒など）について学ぶ			
	11月	8	生活習慣病	生活習慣病について課題学習・レポート作成 調理実習			
	12月	4	課題発表 調理実習	課題学習の発表・調理実習			
冬休み							
3 学 期	1月	6	食事マナーについて	日本の食文化・調理実習	ワ ー ク シ ー ト	レ ポ ー ト	ワ ー ク シ ー ト
	2月						
	3月						

担当者からのメッセージ（学習方法など）
課題にまじめに取り組み、ワークシートやテストで基本的な知識をしっかりと学びましょう。 実習には、忘れ物をしないで積極的にのぞみましょう。